

Juha od riže s limunom

30—45 Min

Priprema

1. Za pripremu juhe poriluk najprije operite, a potom ga narežite na sitne kolutove. U loncu zakuhajte povrtni temeljac s rižom.
2. Pirjate oko 15 minuta pa dodajte kolutove poriluka. Začinite s prstohvatom Kotányi morske soli s chilijem i češnjakom i prstohvatom muškatnog oraščića. Kuhajte još 10 minuta.
3. Postupno dodajte limunov sok.
4. Juhu možete skinuti sa štednjaka. Ponovno začinite prstohvatom soli i bijelog papra te poslužite sa svježe nasjeckanim peršinom i koricom limuna.

Sastojci 2 Porcije

= Kotányi Produkte

0.5 l	Povrtnog temeljca
1 kom	Poriluk
40 g	Riže kratkog zrna
1 kom	Jaje
3 žlice	Svježeg soka od limuna
0.5 kom	Korica limuna
1 prstohvat	Muškatni oraščić mljeveni
1 prstohvat	Papar bijeli zrno
2 prstohvata	Morska sol s chilijem i češnjakom
1 šalica	Svježeg peršina